Wijnfiche

Pellehaut - V.S.O.P. Armagnac 10 y Old - 40% | Le Bel Age Reserve EAU-DE-VIE —

Domein

Dom. de Pellehaut

Het 550ha grote domein wordt beheerd door de twee broers Mathieu en Martin Béraut die hiermee een 300-jarige familietraditie verder zetten in Montréal-du-Gers, het zuidwesten van Frankrijk. 180 ha is beplant met wijnstokken van gemiddeld 30 jaar oud. Deze zijn gelegen op drie bergruggen met voornamelijk een klei en kalkrijke ondergrond voor de witte Chardonnay druif en de rode druivensoorten. Een gedeelte van de wijngaard heeft een ondergrond van klei en zand die finessevolle en aromatische witte druiven afleveren (Ugni Blanc, Sauvignon, Gros Manseng).

Vinificatie

Traditionele vinificatie zonder toevoeging van sulfiet, op lage temperatuur. Regelmatige batônnage tot aan de distillatie. Opvoeding in de kelders van het chateau in eiken vaten met een fijne structuur. Het is een selectie van premier millésimes van op het chateau gedistilleerde Folle Blanche afkomstig uit de jaren 1992, 1994 en 1995.

Smaak

Lichtgele kleur met oranje reflecties. In de neus vanille en kaneel met wat houttoetsen. In de mond beleeft men dezelfde karakteristieken op een intensieve manier. De assemblage is gemaakt van verschillende jaargangen Armagnac van Folle Blanche, waarvan de jongste minimum 10 jaar oud is. De heldere kleur van de Armagnac is er door verschillende keren over te hevelen van vat naar vat en dit zonder te filteren.

Algemene info

Type: Apero & Digestief

Druivenrassen: Folle Blanche (100%)

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

